



412112S-2018



河南佳羽调味品有限公司企业标准

Q/HJT 0003S-2018

方便胡辣汤

2018-07-12 发布

2018-07-12 实施

河南佳羽调味品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由河南佳羽调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴星。

H N

Q B

方便胡辣汤

1 范围

本标准规定了方便胡辣汤的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以食用玉米淀粉、小麦面粉中的一种或全部为主要原料，经熟制（烘烤）后添加鲜、冻鸡肉（解冻或不解冻、清洗、切丁、熟制）、食用盐、面筋片、花生（炒制）、芝麻（炒制）、干紫菜、虾皮、脱水胡萝卜、豆皮、海带、黑胡椒、谷氨酸钠（味精）、番茄粉、食用植物油（大豆油或菜籽油）、大葱、干姜、八角茴香、小茴香、肉豆蔻、辣椒、花椒、丁香、白芷、肉桂、高良姜、砂仁、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精（牛肉膏香精、鸡肉膏香精）中的几种，经混合、杀菌（或不杀菌），配制而成的非即食方便胡辣汤。

2 产品分类

根据产品风味不同，牛肉炖粗粮味胡辣汤、鸡肉味胡辣汤、香辣味胡辣汤、番茄汤味胡辣汤、炖海带胡辣汤、紫菜虾皮味胡辣汤。

2.1 牛肉炖粗粮味胡辣汤

以食用玉米淀粉为主要原料，经熟制（烘烤）后添加食用盐、花生（炒制）、芝麻（炒制）、干紫菜、黑胡椒、谷氨酸钠（味精）、食用植物油（大豆油或菜籽油）、大葱、干姜、八角茴香、小茴香、花椒、丁香、白芷、肉豆蔻、肉桂、高良姜、砂仁、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精（牛肉膏香精），经混合、杀菌（或不杀菌），配制而成的非即食牛肉炖粗粮味方便胡辣汤。

2.2 鸡肉味胡辣汤

以食用玉米淀粉为主要原料，经熟制（烘烤）后添加鲜、冻鸡肉（解冻或不解冻、清洗、切丁、熟制）、大葱、食用盐、干紫菜、黑胡椒、谷氨酸钠（味精）、食用植物油（大豆油或菜籽油）、八角茴香、小茴香、花椒、丁香、白芷、肉豆蔻、肉桂、高良姜、砂仁、食用香精（鸡肉膏香精），经混合、杀菌（或不杀菌），配制而成的非即食鸡肉味方便胡辣汤。

2.3 香辣味胡辣汤

以食用玉米淀粉、小麦面粉为主要原料，经熟制（烘烤）后添加食用盐、八角茴香、花椒、小茴香、肉豆蔻、辣椒、黑胡椒、干姜、丁香、豆皮、海带、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠，经混合、杀菌（或不杀菌），配制而成的非即食香辣味方便胡辣汤。

2.4 番茄汤味胡辣汤

以食用玉米淀粉为主要原料，经熟制（烘烤）后添加食用盐、花生（炒制）、芝麻（炒制）、干

紫菜、黑胡椒、谷氨酸钠（味精）、番茄粉、食用植物油（大豆油或菜籽油）、大葱、干姜、八角茴香、小茴香、花椒、丁香、白芷、肉豆蔻、肉桂、高良姜、砂仁、5'-呈味核苷酸二钠，经混合、杀菌（或不杀菌），配制而成的非即食番茄汤味胡辣汤。

2.5 炖海带胡辣汤

以食用玉米淀粉为主要原料，经熟制（烘烤）后添加食用盐、面筋片、芝麻（炒制）、干紫菜、海带、脱水胡萝卜、黑胡椒、谷氨酸钠（味精）、食用植物油（大豆油或菜籽油）、大葱、干姜、八角茴香、小茴香、花椒、丁香、白芷、肉豆蔻、肉桂、高良姜、砂仁、5'-呈味核苷酸二钠，经混合、杀菌（或不杀菌），配制而成的非即食炖海带胡辣汤。

2.6 紫菜虾皮味胡辣汤

以食用玉米淀粉主要原料，经熟制（烘烤）后添加食用盐、干紫菜、虾皮、黑胡椒、谷氨酸钠（味精）、食用植物油（大豆油或菜籽油）、大葱、干姜、八角茴香、小茴香、肉豆蔻、辣椒、花椒、丁香、白芷、肉桂、高良姜、砂仁、5'-呈味核苷酸二钠的几种，经混合、杀菌（或不杀菌），配制而成的非即食紫菜虾皮味胡辣汤。

3 要求

3.1 原辅料

- 3.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.2 小麦面粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.3 鲜、冻鸡肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 3.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.5 面筋片应符合 GB 2711 的规定。
- 3.1.6 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.8 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 3.1.9 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 3.1.10 脱水胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。
- 3.1.11 豆皮应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.12 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 3.1.13 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.14 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720、GB/T 8967 的规定。
- 3.1.15 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 3.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.17 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.18 大葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 3.1.19 干姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 3.1.20 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.21 小茴香、肉豆蔻、丁香、白芷、肉桂、高良姜、砂仁应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

- 3.1.22 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.23 花椒应符合 GB/T 30391 和 GH/T 1142 的规定。
- 3.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB1886.171 的规定。
- 3.1.25 食用香精（鸡肉膏香精、牛肉膏香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.26 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
性状	干燥粉状、颗粒状或片状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品正常的色泽	
气、滋味	具有方便胡辣汤特有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分，(g/100g)	≤	14 GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	15 GB 5009.44
总灰分，%	≤	23 GB 5009.4
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤	5.0 GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25 GB 5009.227
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5 GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4 GB 5009.12
镉（以 Cd 计）mg/kg	≤	0.1 GB 5009.15
汞（以 Hg 计）mg/kg	≤	0.02 GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0 GB 5009.22

*铅指标严于食品安全地方标准 DBS41/006 的规定。

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/g）	5	2	2.0×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群（MPN/g）	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 计数法
霉菌（CFU/g）	5	2	10	10^2	GB 4789.15
沙门氏菌（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	1	10	100	GB 4789.10 第二法

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

4 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用玉米淀粉、小麦面粉中的一种或全部为主要原料，经熟制（烘烤）后添加鲜、冻鸡肉（解冻或不解冻、清洗、切丁、熟制）、食用盐、面筋片、花生（炒制）、芝麻（炒制）、干紫菜、虾皮、脱水胡萝卜、豆皮、海带、黑胡椒、谷氨酸钠（味精）、番茄粉、食用植物油（大豆油或菜籽油）、大葱、干姜、八角茴香、小茴香、肉豆蔻、辣椒、花椒、丁香、白芷、肉桂、高良姜、砂仁、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精（牛肉膏香精、鸡肉膏香精）中的几种，经混合、杀菌（或不杀菌），配制而成的非即食方便胡辣汤。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 DBS 41/006 《食品安全地方标准 方便胡辣汤》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全地方标准 DBS41/006。

河南佳羽调味品有限公司